

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

700005002000

ETNA

GEBRUIKSAANWIJZING

INSTRUCTIONS FOR USE

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUCTIEKOOKPLAAT

INDUCTION HOB

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

INDUKTIONSKOCHFELD

A362KZT

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used
Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Belangrijk om te weten - Important information
Important à savoir - Wissenswertes

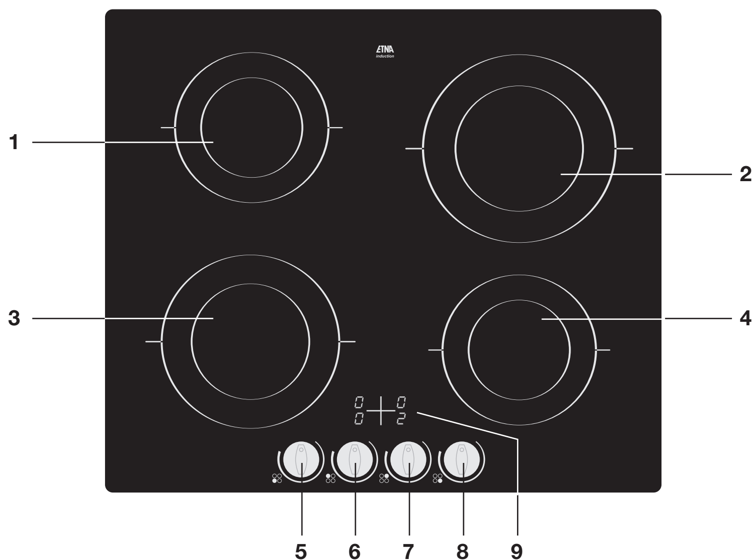


Tip - Tip - Conseil - Tipp

ETNA

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving



1. Kookzone linksachter (1,4 kW Ø 165 mm)
2. Kookzone rechtsachter (2,3 kW Ø 205 mm)
3. Kookzone linksvoor (1,4 kW NOM / 2,0 kW boost Ø 185 mm)
4. Kookzone rechtsvoor (1,4 kW Ø165 mm)
5. Bedieningsknop kookzone linksvoor
6. Bedieningsknop kookzone linksachter
7. Bedieningsknop kookzone rechtsachter
8. Bedieningsknop kookzone rechtsvoor
9. Displays

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
  - ▹ een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - ▹ een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het ‘Class Induction’ keurmerk.



Tip

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

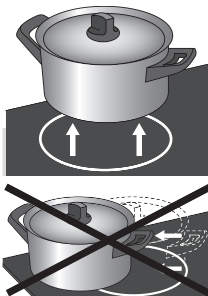
Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter bedraagt 11 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Kookduurbegrenzing



- De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in werking is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	6 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
boost (P)	1,5 uur (zone’s LA, RA en RV)
Super power boost	5 min. (zone LV)

Veiligheid kookplaat

- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Wanneer de kookzone 10 minuten geen pan detecteert schakelt hij uit.

Veiligheid kookpannen

- Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan te vermijden.

Veiligheid metalen voorwerpen

- Een klein voorwerp zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 11 cm), een vork of een lepel wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. Het display van de zone knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Oververhittingsbeveiligingen

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:

- de pan de warmte niet goed geleidt;
- vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
- er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging bij het installatievoorschrift).

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:

- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen;
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en de melding E2 in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld verdwijnt de melding E2 weer en kunt u het toestel opnieuw inschakelen.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voldoende luchtcirculatie.

Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik ‘boost’ en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 voor:

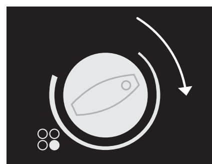
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 6 en 5 voor:
- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:
- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen kan op 9 standen worden ingesteld. De kookplaat heeft tevens een ‘boost’ stand, die wordt aangegeven met een ‘P’ in de display (zie ‘Boost’). De kookzone voor heeft zelfs een ‘Super Power Boost’.



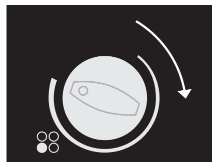


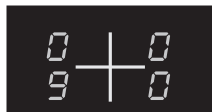
1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop rechtsom naar de gewenste stand.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal en het ingestelde vermogen is zichtbaar in de display. Bij de kookzones die uit zijn verschijnt een ‘0’ in de display. De kookzone is ingeschakeld.
   - ▹ Kijk op pagina 8 en 9 om de juiste stand te kiezen.
   - ▹ Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 15 seconden vanzelf uit.
   - ▹ Draai de knop linksom weer terug om de kookzone uit te schakelen.

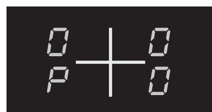
Boost en Super Power Boost

De kookzones links- en rechtsachter en rechtsvoor zijn voorzien van een ‘boost’ functie. Met de ‘boost’ functie kookt u gedurende maximaal 1,5 uur op het hoogste vermogen. Na het verstrijken van de maximale boosttijd schakelt de kookzone automatisch uit.

De kookzone linksvoor is voorzien van een ‘Super Power Boost’ functie. Met deze functie kookt u gedurende een korte tijd - maximaal 5 min. - met extra hoog vermogen. De kookzone schakelt na die tijd automatisch terug naar stand 9.







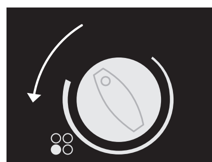
(Super Power) Boost inschakelen

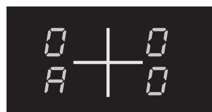
1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop helemaal rechtsom naar stand 9.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal en het ingestelde vermogen is zichtbaar in de display. Bij de kookzones die uit zijn verschijnt een ‘0’ in de display. De kookzone is ingeschakeld.
3. Draai de knop nu nog iets verder rechtsom door.
   Er verschijnt een ‘P’ in de display. De stand ‘boost is nu ingesteld.
   - ▹ De kookzone linksvoor zal inschakelen op een extra hoog vermogen gedurende 5 minuten. Daarna schakelt de kookzone automatisch terug naar stand 9 en zal ook stand 9 weer in display verschijnen.

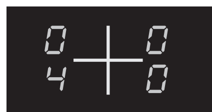
- De kookzones linksachter, rechtsvoor en rechtsachter zullen inschakelen op het hoogste vermogen gedurende 1,5 uur. Daarna schakelen de kookzones automatisch uit.
- Draai de knop linksom weer terug om de kookzone uit te schakelen.

Aankookautomaat

De aankookautomaat is geschikt voor het snel aan de kook brengen van gerechten en vervolgens op een lagere stand doorkoken. De aankookautomaat schakelt zelf terug naar de doorkookstand.







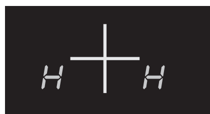
1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop linksom tot aan de aanslag en wacht op een geluidssignaal.
   In de display van de gekozen kookzone verschijnt een 'A'. Bij de kookzones die uit zijn verschijnt een '0' in de display. De kookzone is ingeschakeld.
3. Draai de knop nu rechtsom terug en kies een doorkookstand.
   De gekozen stand verschijnt in de display. De aankookautomaat is nu ingesteld en afwisselend knipperen een 'A' en de ingestelde doorkookstand in de display.
   - Wanneer de aankooktijd verstreken is, stopt het knipperen en wordt de doorkookstand permanent in de display getoond.
   - Draai de knop linksom weer terug om de kookzone uit te schakelen.

In de volgende tabel kunt u zien hoelang het aankoken duurt voordat er automatisch terug wordt geschakeld naar de doorkookstand.

Kookstand	Aankooktijd
1	48 seconden
2	2 minuten en 24 seconden
3	3 minuten en 50 seconden
4	5 minuten en 12 seconden
5	6 minuten en 48 seconden
6	2 minuten
7	2 minuten en 48 seconden
8	3 minuten en 36 seconden

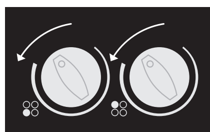
U kunt de aankookautomaat niet gebruiken met stand 9 en stand 'boost'.

Restwarmte-indicatie



Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een ‘H’ in de display staan.

Kinderslot

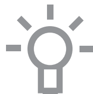




1. Draai de twee bedieningsknoppen voor de kookzones links tegelijkertijd gedurende 5 seconden linksom tot aan de aanslag. Wacht totdat u een geluidssignaal hoort. Laat de knoppen los.
   Voor elke kookzone verschijnt er een ‘L’ in de display. Het kinderslot is ingeschakeld.
   - *Herhaal deze handeling om het kinderslot weer uit te schakelen.*

Tip
Schakel het kinderslot in voordat u de kookplaat reinigt. Hiermee voorkomt u dat de kookplaat per ongeluk inschakelt.

Reinigen



Tip
Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website ‘www.etna.nl’.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken.Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pandetectie symbool in de display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 11 cm.	Gebruik een goede pan.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode Er20.	Systeemerror.	Neem contact op met de servicedienst.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode Er31.	Foutieve configuratie.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode Er47.	Communicatiefout.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode	Bedieningsfout: een knop wordt te lang bediend.	Knop loslaten. Neem contact op met de servicedienst wanneer storing blijft.
Overige foutcodes.	Divers.	Neem contact op met de servicedienst.

Waar u op moet letten



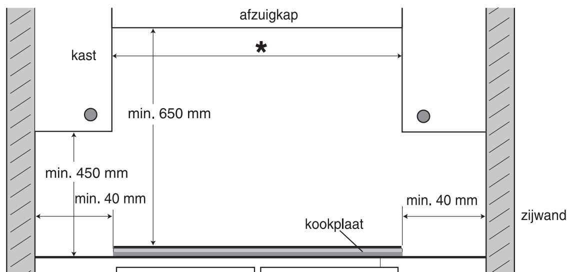
Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO7RR) met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Als de aansluitkabel beschadigd is, mag deze uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of gekwalificeerde personen, anders kunnen er gevaarlijke situaties ontstaan.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.

Ruimte rondom de kookplaat

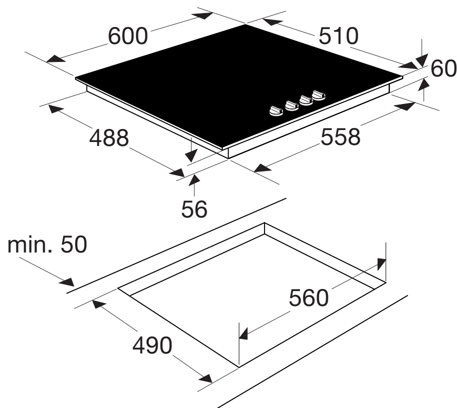
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte romdom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

*** 600 mm**

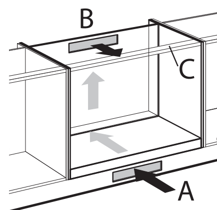


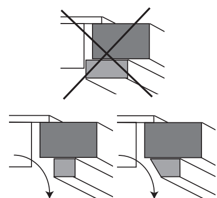
Inbouwmaten

In de volgende illustratie zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



Beluchting



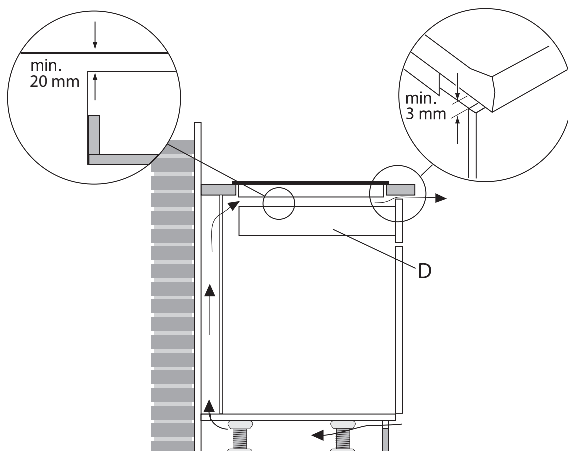


De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.

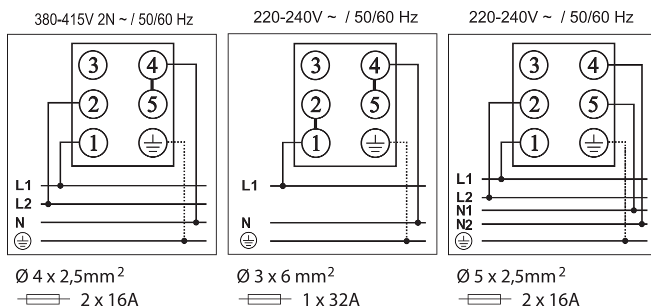
Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende
Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm^2) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.

Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert.
Schaaf of zaag de traverselat C zonodig schuin af.

Zorg voor voldoende toevoer en afvoer van lucht.
- Maak een ventilatieopening aan de voorzijde van het keukenmeubel van minimaal de toestelbreedte en met een hoogte van minimaal 3 mm als het toestel boven een lade of plank wordt ingebouwd. Zorg voor een afstand van minimaal 20 mm tussen lade of plank 'D' en de kookplaat.
- Zorg voor een afstand van minimaal 60 mm tussen de lade of plank en de kookplaat als de ventilatieopening niet mogelijk is.



Elektrische aansluiting



2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N, 380 V~ / 50 Hz)

- Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 4 en 5.

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V~ en de spanning tussen de fasen is 400 V. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm^2.

2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N, 230 V~ / 50 Hz)

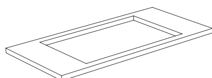
De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V~ en de spanning tussen de fasen is 0 V. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm^2.

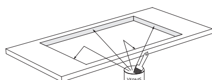
1 fase met 1 nul aansluiting (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):

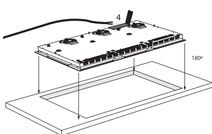
- Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 4 en 5 en 1 en 2.

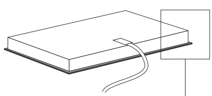
Opmerking: aansluiting 3 wordt niet gebruikt

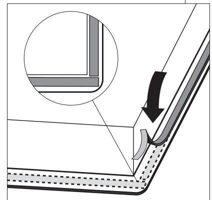
Inbouwen

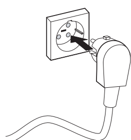












- Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.
- Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.
- Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.
- Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen.
- Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.
- Keer het toestel om en leg het in de uitsparing. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.
- Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

Technische gegevens

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	**A362KZT**
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Maximaal vermogen kookzones en diameters	
Linksvoor	2000 W / Ø 185 mm
Linksachter	1400 W / Ø 165 mm
Rechtsachter	2300 W / Ø 205 mm
Rechtsvoor	1400 W / Ø 165 mm
Aansluitwaarde	
L1	3400 W
L2	3700 W
Totale aansluitwaarde	7100 W

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



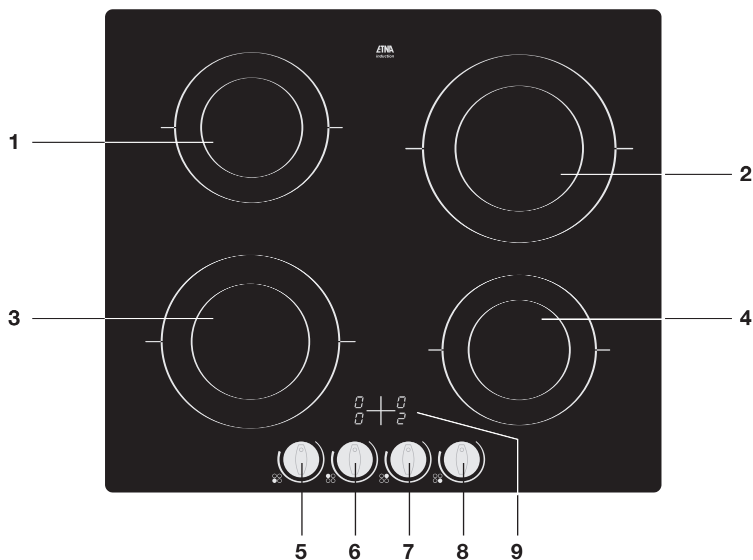
Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Conformiteitsverklaring
Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

TABLE OF CONTENTS

Description



1. Rear left cooking zone (1.4 Kw Ø 165 mm)
2. Rear right cooking zone (2.3 Kw Ø 205 mm)
3. Front left cooking zone (1.4 kW Nominal / 2.0 kW boost Ø 185 mm)
4. Front right cooking zone (1.4 kW Ø 160 mm)
5. Front left cooking zone control knob
6. Rear left cooking zone control knob
7. Rear right cooking zone control knob
8. Front right cooking zone control knob
9. Displays

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular type of pan.



Please note

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - ▹ a thick base of a minimum of 2.25 mm;
  - ▹ a flat base.
- The best pans are those with the ‘Class Induction’ quality mark.



Tip

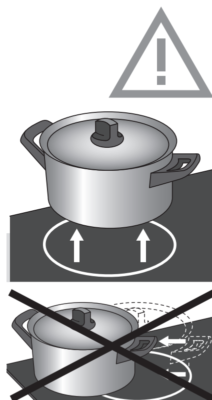
You can use a magnet to check whether your pans are suitable. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	**Unsuitable**
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

Please note

Be careful with thin enamelled sheet steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings if the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



Please note

- Grains of grit may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.



Please note

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

- The diameter of a pan must be at least 11 cm. The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the dish stops cooking immediately.

Automatic shut-off



- The cooking time limiter is a safety function of your hob. If a cooking zone is on for an unusually long time, it will be switched off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	**The cooking zone switches off automatically after:**
1	6 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
boost (P)	1.5 hours (zones RL, RR and FR)
Super power boost	5 mins. (zone FL)

Hob safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking zone will stop automatically. Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the induction hob.
- If the cooking zone detects that there is no pan for 10 minutes it will switch off.

Saucepan safety

- Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry.

Metal parts safety

- A small object such as a pan that is too small (diameter of base smaller than 11 cm), a fork or a spoon, will not be recognised by the appliance. The display of the cooking setting continues to flash and the zone won't switch on.

Overheating protection

The appliance may become overheated if:

- the pan fails to conduct the heat adequately;
- fat or oil is heated at a high setting;
- there is insufficient circulation of air (see also ventilation protection in the installation part of this manual).

In the event of overheating, the result will be that the cooking zone in question or all the cooking zones will display one of the following reactions:

- the hob will reduce the power supplied slightly;
- if this doesn't help, the hob will switch off and 'E2' will appear in the displays.

Once the hob has cooled sufficiently, the 'E2' message will disappear and you will once again be able to turn on the unit.

Prevent the overheating protection becoming activated by:
- sing pans that are good conductors of heat;
- heating up fat or oil at a lower setting;
- adequate air circulation.

If, despite taking the above-mentioned measures, the overheating protection becomes activated again, contact the Service Department or a professionally qualified specialist.

Cooking levels

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use 'boost' setting and setting 9 to:
- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:
- sear meats;
- fry fish;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry.

Use setting 7 to:
- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry up bacon;
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 6 and 5 to:

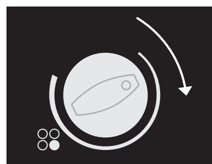
- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

Use settings 1 to 4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- melt cheese.

Switching on and power setting

The power can be set to 9 different levels. The hob also has a ‘boost’ setting which is indicated by a ‘P’ on the display (see ‘Boost’). The front left cooking zone even has a ‘Super Power Boost’ (SP) mode.



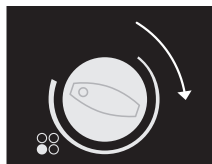


1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Turn the control knob clockwise to the desired position.
   You will hear a signal beep and the set level will appear in the display. A ‘0’ will appear in the displays of the zones that are off. The cooking zone is switched on.
   - See page 8 and 9 to choose the correct mode.
   - If you don't do anything else, the cooking zone will switch off automatically after 15 seconds.
   - To turn off the cooking zone, turn the knob back again anticlockwise.

Boost and Super Power Boost

The rear left and right and front right cooking zones are equipped with a ‘boost’ function. With the ‘boost’ function you can cook at the highest power level for a maximum of 1.5 hours. The cooking zone will switch off automatically once the maximum boost time has passed.

The front left cooking zone is equipped with a ‘Super Power Boost’ function. With this function you can cook for a short period – max. 5 minutes – at extra high power. After this period, the cooking zone automatically reduces to level 9.







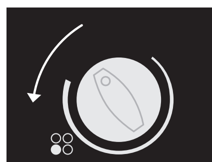
Switching on (Super Power) Boost

1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Turn the control knob all the way to the right to ‘9’.
   You will hear a signal beep and the set level will appear in the display. A ‘0’ will appear in the displays of the zones that are off. The cooking zone is switched on.
3. Now turn the knob yet a little further to the right.
   A ‘P’ will appear in the display. ‘Boost’ mode is now set.
   - The front left cooking zone will switch onto an extra high setting for 5 minutes. The cooking zone will then automatically switch back to level 9 and level 9 will once again appear in the display.

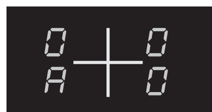
- The rear left, front right, and rear right cooking zones will switch onto the highest power setting for 1.5 hours. The cooking zones will then automatically switch off.
- To turn off the cooking zone, turn the knob back again anticlockwise.

Automatic boost function

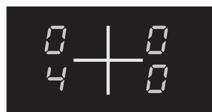
The automatic boost function is suitable for rapidly bringing food to the boil and then continuing to cook it at a lower heat. The automatic boost function will switch back to simmering mode automatically.



1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Turn the control knob to the left until the stop and wait for a beep.
   An 'A' will appear in the display of the selected cooking zone. A '0' will appear in the displays of the zones that are off. The cooking zone is switched on.



3. Now turn the knob back to the right and choose a simmering mode.
   The selected level will appear in the display. The automatic boost function is now set and an 'A' and the set simmering mode will flash in the display alternately.
   - When the initial cooking time has elapsed, the flashing will stop and the simmering mode will be shown permanently in the display.
   - To turn off the cooking zone, turn the knob back again anticlockwise.



The following table shows how long the initial heat-up time will take before the system will automatically switch back to simmering mode.

Cooking level	**Initial cooking time (heat-up time)**
1	48 seconds
2	2 minutes and 24 seconds
3	3 minutes and 50 seconds
4	5 minutes and 12 seconds
5	6 minutes and 48 seconds
6	2 minutes
7	2 minutes and 48 seconds
8	3 minutes and 36 seconds

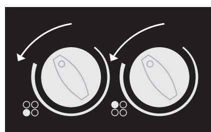
The automatic boost function cannot be used together with level 9 or 'boost'.

Residual heat indicator



After intensive use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an ‘H’ will be visible in the display.

Child Lock



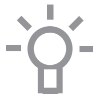


1. Simultaneously turn the two control knobs for the left cooking zones anticlockwise for 5 seconds until the stop. Wait until you hear a beep. Release the knobs.*For each cooking zone, an ‘L’ will appear in the display. The child lock is now activated.*
   - ▹ *Repeat the procedure to deactivate the child lock.*

Tip

Activate the child lock before cleaning the hob. This will prevent you from switching on the hob by accident.

Cleaning



Tip
Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Special products are available for this purpose.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the fuses or automatic fuses in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Then contact the Service Department.

Faults table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below in the table or visit our website 'www.etna.nl' for more information.

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	A soft ticking sound can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol appears in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 11 cm.	Use a good pan.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Error code ER20.	System error.	Contact your service centre.
Error code Er31.	Incorrect configuration.	Contact your service centre.

Symptom	Possible cause	Solution
Error code Er47.	Communication error.	Contact your service centre.
Error code	Operating error: a knob or button is being pressed or turned too long.	Release button or knob. Contact the Service Department if the problem persists.
Other error codes.	Miscellaneous.	Contact your service centre.

What you should pay attention to

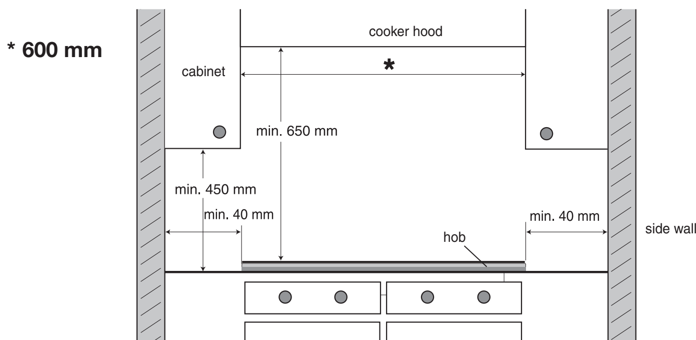


Safety instructions for installation

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance should only be connected by a registered electrician.
- For connecting, use an approved cable (for example type HO7RR) with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be made of rubber.
- The connection cable must hang freely and should not be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or by qualified persons.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.
- The walls and the worktop around the appliance must be made of heat-resistant (> 85°C) material. Even if the appliance itself does not get hot, the heat from a hot pan could cause discolouration or distortion to the wall or worktop.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect use, or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- The connection point, the wall socket and/or the plug must always be accessible.

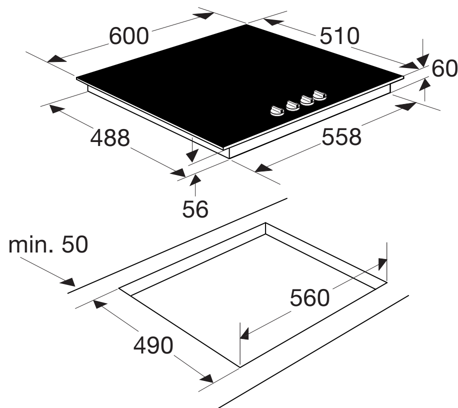
Space around the hob.
Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob.
Check that there is sufficient clearance.

*** 600 mm**

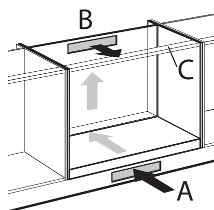


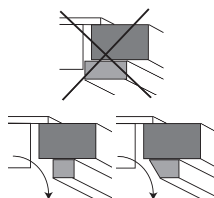
Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the following illustration.



Ventilation





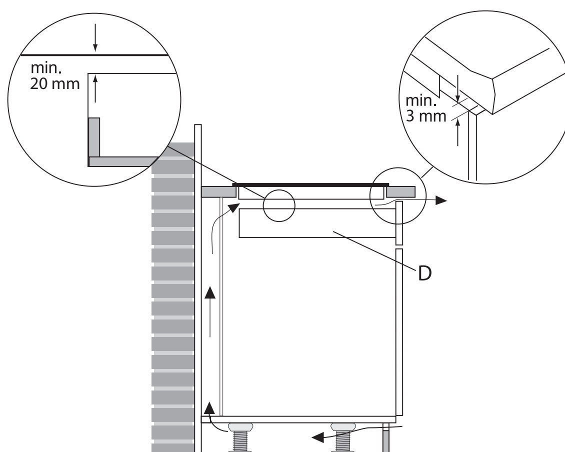
The electronics in the appliance need to cool. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings to the front of the appliance.

Fitting above an oven, drawer, or fixed panel
Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm^2) out. Air supply A is superfluous if, together with opening B, there's an opening somewhere else through which air can be drawn in.

Ensure the crossbar does not impede the airflow.
Plane or saw the crossbar C diagonally if necessary.

Ensure that there is sufficient air circulation.

- Make a ventilation opening to the front of the kitchen unit at least the width of the appliance and to a minimum height of 3 mm if the appliance is built-in above a drawer or plank. Ensure that there is a minimum 20 mm clearance between drawer or plank 'D' and the hob.
- Ensure that there is a minimum 60 mm clearance between the drawer or plank and the hob if the ventilation opening is not possible.



Electrical connection

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz | 220-240V ~ / 50/60 Hz | 220-240V ~ / 50/60 Hz

L1 L2 N — Ø 4 x 2,5mm² — 2 x 16A

L1 N — Ø 3 x 6 mm² — 1 x 32A

L1 L2 N1 N2 — Ø 5 x 2,5mm² — 2 x 16A



2 phases with 1 zero connection (2 1N, 380V ~ / 50Hz):

- Fit connection bridges between the connecting points 4 and 5.

The voltage between the phases and the zero is 230V and the voltage between the phases is 400V. The fuse box in your home must be fitted with a 16 Amp (2x) fuse. The connection cable must be minimally 2.5 mm² in diameter.

2 phase and 2 zero connection (2 2N, 230V ~ / 50Hz)

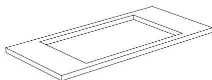
The voltage between the phases and the zeros is 230 V~ and the voltage between phases is 0 V. The group must have fuses of at least 16 A (2x). The connection cable must be minimally 2.5 mm² in diameter.

1 phase with 1 zero connection (1 1N, 230V ~ / 50Hz):

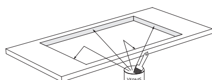
- Fit connection bridges between the connecting points 4 and 5 and 1 and 2.

Note: connection 3 will not be used

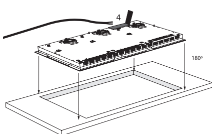
Fitting



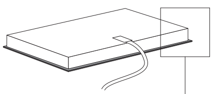
- Check that the cabinet and the cut-out meet dimension and ventilation requirements.

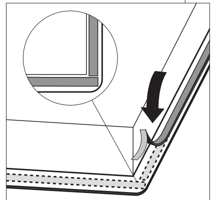


- Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.

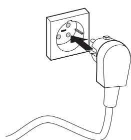


- Lay the hob upside down on the worktop.
- Fit the connecting cable to the appliance in compliance with requirements.





- Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick the tape around the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.
- Turn the hob over and lay it in the recess. Connect the appliance to mains electricity. The appliance is now ready for use.
- Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a bleep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.



Technical specifications

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	**A362KZT**
Induction	x
Connection	230V - 50Hz
Maximum power cooking zones and diameters	
Front left	2000W / Ø 185mm
Rear left	1400W / Ø 165mm
Rear right	2300W / Ø 205mm
Front right	1400W / Ø 165mm
Connected load	
L1	3400W
L2	3700W
Total connected load	7100W

Disposal of the appliance and packaging

Durable materials were used in the manufacture of this appliance. Make sure to dispose of the unit responsibly at the end of its life cycle. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of household appliances separately. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Warning! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

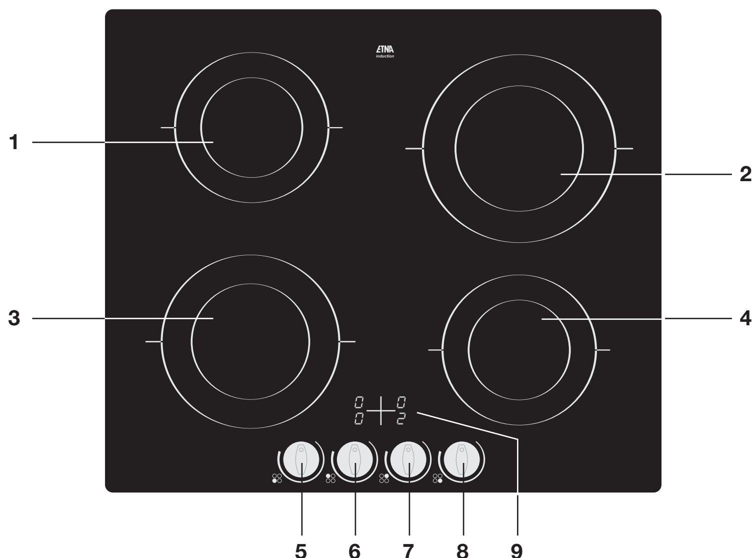


Declaration of Conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

SOMMAIRE

Description



1. Foyer arrièregauche (1,4 kW Ø 165 mm)
2. Foyer arrière droit (2,3 kW Ø 205 mm)
3. Foyer avant gauche (1,4 kW nominal / 2,0 kW boost Ø 185 mm)
4. Foyer avant droit (1,4 kW Ø 165 mm)
5. Bouton foyer avant gauche
6. Bouton foyer arrière gauche
7. Bouton foyer arrière droite
8. Bouton foyer avant droite
9. Écrans

Casseroles

Casseroles adaptées à la cuisson par induction

La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles.



Attention

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
  - ▹ un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm ;
  - ▹ un fond plat.
- Les casseroles les plus appropriées sont celles qui portent le signe « Class induction ».



Conseil

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en vous servant d'un aimant. La casserole convient lorsqu'elle attire l'aimant.

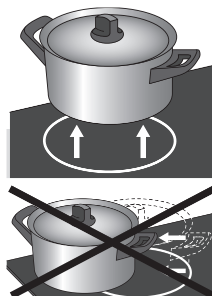
Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles émaillées solides	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium



Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

- sur une position élevée, l'émail peut sauter lorsque le contenu de la casserole est en train de dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison d'une puissance trop élevée.



Attention

- Les grains de sables risquent de rayer irrémédiablement la table de cuisson. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles en vous étant assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N’utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.
- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d’énergie.



Attention
N’utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. L'appareil peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique et fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l’utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum
- Le diamètre de casserole ne doit pas être inférieur à 11 cm. Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

Cocottes-minute
- La cuisson par induction se prête particulièrement à la cuisson dans une cocotte-minute. Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s’arrête aussitôt.

Limiteur de durée de cuisson



- Le limiteur de durée de cuisson est un dispositif de sécurité qui protège la table de cuisson. Lorsqu'un foyer est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.
- En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

Position de cuisson	**Le foyer s'éteindra automatiquement après :**
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
boost (P)	1,5 heure (foyers arrière gauche, arrière droit et avant droit)
Super power boost	5 min. (foyer avant gauche)

Dispositif de sécurité de la table de cuisson

- Un capteur contrôle sans interruption la température des composants de la table de cuisson. Lorsque la température est trop élevée, la puissance de la table de cuisson est automatiquement réduite.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Lorsqu'un foyer ne détecte pas de casserole pendant 10 minutes, il s'éteint.

Dispositif de sécurité des casseroles

- Chaque foyer est pourvu d'un capteur qui contrôle sans interruption la température du fond de la casserole pour éviter tout risque de surchauffe (par exemple en cas de casserole chauffant à vide).

Dispositifs de sécurité pour les objets métalliques

- Les petits objets, tels qu'un faitout trop petit (inférieur à 11 cm), une fourchette ou une cuillère, ne sont pas identifiés par la table de cuisson comme étant un faitout. L'écran du foyer clignote et la table de cuisson ne s'enclenche pas.

Dispositif de sécurité anti-surchauffe

L'appareil risque de surchauffer lorsque :

- la casserole ne conduit pas la chaleur correctement ;
- de l'huile ou de la graisse est chauffée à température élevée ;
- la circulation de l'air est insuffisante (voir aussi les instructions relatives à la ventilation au chapitre « Installation »).

En cas de surchauffe d'un foyer, voire de tous les foyers, les situations suivantes risquent de se produire :

- la table de cuisson veillera à une légère diminution de la puissance ;
- si cette mesure est insuffisante, la table de cuisson s'éteindra et le code E2 s'affichera sur les écrans.

Lorsque la table de cuisson sera suffisamment refroidie, le code E2 disparaîtra et vous pourrez à nouveau allumer l'appareil.

Vous éviterez d'activer le dispositif de sécurité anti-surchauffe en :

- utilisant des casseroles qui conduisent bien la chaleur ;
- chauffant l'huile ou la graisse à des températures plus basses ;
- assurant une bonne circulation de l'air.

Si le dispositif de sécurité anti-surchauffe s’enclenchait à nouveau, prenez contact avec le service après-vente ou un spécialiste agréé.

Positions de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets ainsi que de la casserole utilisée, les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « boost » et la position 9 pour :

- obtenir une ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l’huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte-minute.

Utilisez la position 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- faire frire du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire.

Utilisez la position 7 pour :

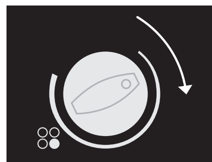
- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- rissoler des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané.

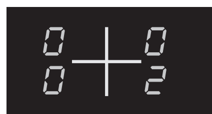
Utilisez les positions 5 et 6 pour :
- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande fine.

Utilisez les positions 1 à 4 pour :
- faire un bouillon ;
- cuire de la viande en daube ;
- mijoter des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- fondre du fromage.

Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance se règle à l'aide de 9 positions. La table de cuisson est également dotée d'une fonction « boost », indiquée sur l'écran par un « P » (voir « Boost »). Le foyer avant est quant à lui doté d'une fonction « super power boost »'.



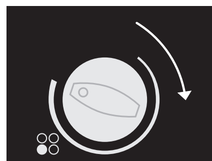


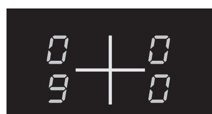
1. Placez une casserole au centre d'un foyer.
2. Tournez le bouton à droite sur la position voulue.
   Un signal sonore retentit et la puissance sélectionnée s'affiche sur l'écran. Sur l'écran, un « 0 » s'affiche en face des foyers éteints. Le foyer est allumé.
   - Consultez les pages 8 et 9 pour déterminer la position appropriée.
   - Si vous ne faites rien d'autre, le foyer s'éteindra de lui-même après 15 secondes.
   - Tournez le bouton à gauche pour éteindre le foyer.

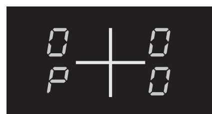
Fonction « boost » et « super power boost »

Les foyers arrière gauche, arrière droite et avant droit sont dotés d'une fonction « boost ». La fonction « boost » permet de cuisiner, pendant 1,5 heure au maximum, au niveau de puissance le plus élevé. Une fois ce laps de temps écoulé, le foyer s'éteint de lui-même.

Le foyer avant gauche est doté de la fonction « super power boost ». Cette fonction permet de cuisiner, pendant un bref laps de temps (5 minutes au maximum), à une puissance particulièrement élevée. Une fois ce laps de temps écoulé, le foyer revient automatiquement à la position 9.







Activer la fonction (super power) boost

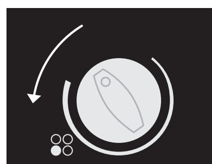
1. Placez une casserole au centre d'un foyer.
2. Tournez le bouton entièrement à droite sur la position 9.
   Un signal sonore retentit et la puissance sélectionnée s'affiche sur l'écran. Sur l'écran, un « 0 » s'affiche en face des foyers éteints. Le foyer est allumé.
3. Tournez le bouton encore un peu plus à droite.
   Un « P » s'affiche sur l'écran. La fonction « boost » est maintenant activée.
   - Le foyer avant gauche fonctionnera à une puissance particulièrement élevée pendant 5 minutes. Le foyer revient ensuite automatiquement à la position 9 et un « 9 » s'affichera à

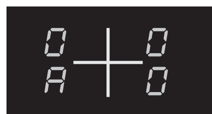
nouveau sur l'écran.

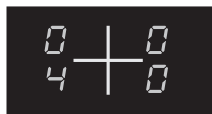
- Les foyers arrière gauche, avant droit et arrière droit fonctionneront à la puissance la plus élevée pendant 1,5 heure. Ces foyers s'éteindront ensuite automatiquement.
- Tournez le bouton à gauche pour éteindre le foyer.

Accélérateur de chauffe

L'accélérateur de chauffe permet d'atteindre rapidement le point d'ébullition et de faire cuire ensuite les aliments à une température plus faible. L'accélérateur de chauffe passe automatiquement à la position de cuisson plus basse programmée.







1. Placez une casserole au centre d'un foyer.
2. Tournez le bouton à gauche jusqu'à la butée et attendez jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   L'écran du foyer sélectionné affiche un « A ». Sur l'écran, un « 0 » s'affiche en face des foyers éteints. Le foyer est allumé.
3. Tournez maintenant le bouton à droite et choisissez une position de cuisson.
   La position sélectionnée s'affiche sur l'écran. L'accélérateur de chauffe est maintenant programmé ; un « A » et la position de cuisson sélectionnée s'affichent en alternance sur l'écran.
   - À la fin de la durée d'accélération de chauffe, le clignotement cesse et la position de cuisson s'affiche en permanence sur l'écran.
   - Tournez le bouton à gauche pour éteindre le foyer.

Le tableau suivant indique la durée de l'accélération de chauffe jusqu'à ce que l'appareil passe automatiquement à la postion de cuisson sélectionnée.

Position de cuisson	**Durée d'accélération de chauffe**
1	48 secondes
2	2 minutes et 24 secondes
3	3 minutes et 50 secondes
4	5 minutes et 12 secondes
5	6 minutes et 48 secondes
6	2 minutes
7	2 minutes et 48 secondes
8	3 minutes et 36 secondes

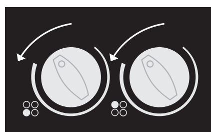
Il n'est pas possible d'utiliser l'accélérateur de chauffe avec la position 9 ou la fonction « boost ».

Indicateur de chaleur résiduelle



Après un usage intensif, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques minutes. Tant que le foyer est chaud, le témoin « H » s'affiche sur l'écran.

Sécurité enfants





1. Tournez simultanément à gauche, jusqu'à la butée, les deux boutons correspondants aux foyers situés à gauche pendant 5 secondes. Attendez jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Relâchez les boutons.*Sur l'écran, un « L » s'affiche en face de chaque foyer. La sécurité enfants est activée.*
   - ▹ *Répétez cette manipulation pour désactiver la sécurité enfants.*

Conseil
Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer la table de cuisson. Vous éviterez ainsi de l'allumer par inadvertance.

Nettoyage



Conseil

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments cuits ne puissent pas brûler, il est recommandé de nettoyer correctement la table de cuisson après son utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser un nettoyant doux et un chiffon humide.
- Séchez ensuite la table de cuisson avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un nettoyant doux (comme un produit pour la vaisselle).
- Enlevez les taches d'eau et les résidus calcaires avec du vinaigre blanc.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux à ce sujet.
- Ôtez les projections d'aliments cuits à l'aide d'un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

Produits proscrits



- N'utilisez jamais de produits à récurer. Ces produits risquent de rayer la plaque vitrocéramique, favorisant l'accumulation de calcaire et de saletés.
- N'utilisez jamais non plus d'objets susceptibles de provoquer des rayures, tels que de des tampons en paille de fer ou des tampons à récurer.

Généralités

Si la surface vitrocéramique est cassée ou fissurée (si petit soit le dommage), arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) dans le placard à compteurs. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ne signifie pas automatiquement qu'il soit défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site www.etna.nl.

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la table de cuisson dégage une légère odeur.	Réchauffement d'un nouvel appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole.	Lorsqu'une position de cuisson élevée est sélectionnée, ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il n'est pas nuisible ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.
L'écran ne cesse de clignoter après l'allumage d'un foyer. Le symbole de détection de casserole apparaît u sur l'écran.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 11 cm.	Utilisez une casserole appropriée.

Symptôme	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'écran n'affiche aucune indication.	L'appareil n'est pas sous tension en raison d'une alimentation défectueuse ou d'un mauvais raccordement.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (en présence d'un appareil sans fiche).
Lors de l'allumage de la table de cuisson, le fusible de l'installation grille.	Mauvais raccordement de la table de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique.
Code d'erreur Er20.	Erreur du système.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur Er31.	Mauvaise configuration.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur Er47.	Erreur de communication.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur	Erreur d'utilisation : un bouton est utilisé trop longtemps.	Relâchez le bouton. Prenez contact avec le service après-vente si la panne persiste.
Autres codes d'erreur.	Divers.	Prenez contact avec le service après-vente.

Ce qu'il faut savoir

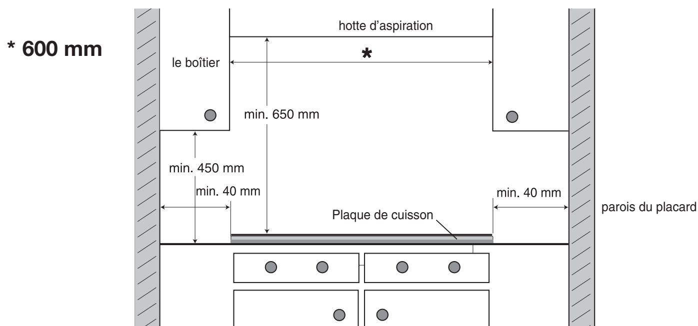


Consignes de sécurité relatives à l'installation

- Le raccordement doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Seul un installateur électrotechnique agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué (par exemple de type HO7RR) présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit être libre de tout obstacle (tiroir, etc.).
- Si vous souhaitez effectuer une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Le plan de travail dans lequel la table de cuisson sera encastrée doit être plat.
- Le matériel des parois et du plan de travail entourant l'appareil doit être résistant à la chaleur (>85 °C). Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur provenant, par exemple, d'une casserole chaude pourrait décolorer ou déformer la paroi.
- Les dommages dus à un branchement, un encastrement ou une utilisation erronée ne tombent pas sous le champ de la garantie.
- Le point de raccordement, la prise d'alimentation réseau et/ou la fiche de l'appareil doivent toujours être accessibles.

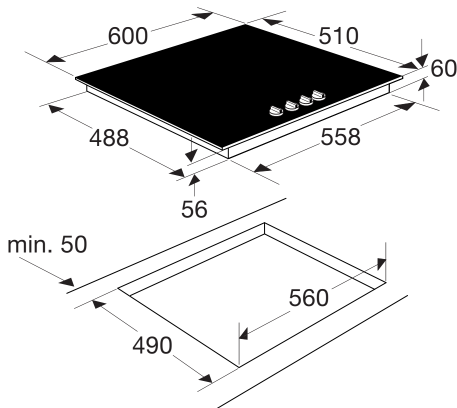
Espace autour de la table de cuisson
Un espace suffisant doit être aménagé autour de la table de cuisson pour assurer la sécurité d'utilisation. Contrôlez si cet espace est présent.

*** 600 mm**

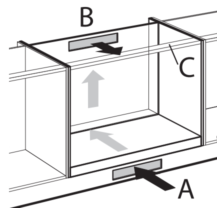


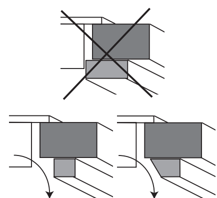
Dimensions d'encastrement

L'illustration suivante indique les dimensions de l'évidement.



Aération





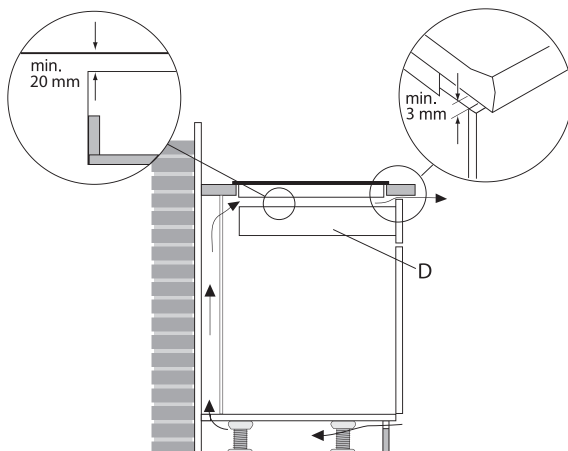
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. L'appareil s'arrête en cas de ventilation insuffisante. Des évents ont été placés sur la face inférieure de l'appareil. Ils permettent l'aspiration de l'air frais. Sur le devant, l'appareil est équipé de bouches de soufflage.

Encastrement au-dessus d'un four, d'un tiroir ou d'un panneau fixe
L'aération se produit via la plinthe (A) et l'arrière du placard (B).
Sciez les trous d'aération (min. 100 cm²). L'alimentation d'air A est superflue en présence d'une autre ouverture, en plus de l'ouverture B, susceptible d'aspirer l'air.

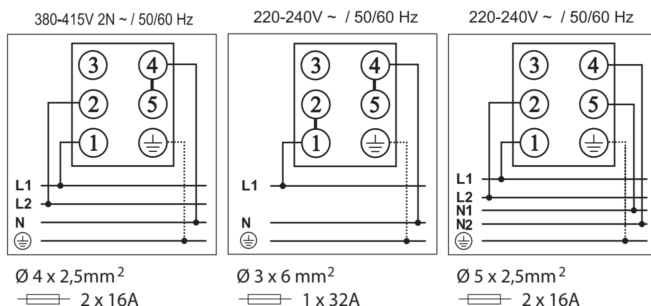
Veillez à ce que la latte transversale ne gêne pas la circulation de l'air.
Si nécessaire, rabotez ou sciez la latte transversale C en biseau.

Veillez à ce que l'apport et l'évacuation d'air soit suffisants.

- Effectuez une ouverture de ventilation sur le devant du meuble de cuisine au minimum de la largeur de l'appareil et d'une hauteur minimale de 3 mm si l'appareil est encastré au-dessus d'un tiroir ou d'une planche. Respectez une distance minimale de 20 mm entre le tiroir ou la planche « D » et la table de cuisson.
- Respectez une distance minimale de 60 mm entre le tiroir ou la planche et la table de cuisson s'il n'est pas possible de placer une ouverture de ventilation.



Branchement électrique



raccordement 2 phases avec 1 neutre (2 1N, 380 V~ / 50 Hz)

- Fixez les ponts entre les points de raccordement 4 et 5.

La tension entre les phases et le neutre est de 230 V~ et la tension entre les phases est de 400 V. L'installation électrique de votre domicile doit être munie au minimum d'un fusible 16 A (2x). Le diamètre du câble de raccordement doit être d'au moins 2,5 mm^2.

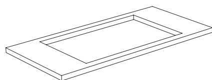
raccordement 2 phases avec 2 neutres (2 2N, 230 V~ / 50 Hz)
La tension entre les phases et les neutres est de 230 V~ et la tension entre les phases est de 0 V. L'installation électronique de votre domicile doit être munie au minimum d'un fusible 16 A (2x). Le diamètre du câble de raccordement doit être d'au moins 2,5 mm^2.

raccordement 1 phase avec 1 neutre (1 1N, 230 V~ / 50 Hz)

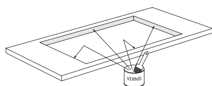
- Fixez des ponts entre les points de raccordement 4 et 5 ainsi que 1 et 2.

Remarque : le raccordement 3 n'est pas utilisé

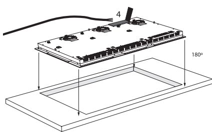
Encastrement



- Contrôlez si le meuble de cuisine et l'évidement satisfont aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.

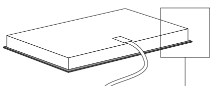


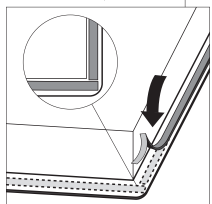
- Dans le cas d'un plan de travail synthétique ou en bois, traitez éventuellement les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité afin d'éviter que le plan de travail ne se déforme suite à l'absorption d'humidité.



- Posez l'appareil à l'envers sur le plan de travail.

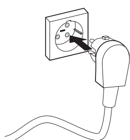
- Fixez le câble de raccordement à l'appareil conformément aux exigences posées.





- Retirez le film de protection de la bande d'étanchéité et collez cette dernière dans les cannelures des profils en aluminium ou sur le bord de la plaque vitrocéramique. Ne passez pas la bande d'étanchéité dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien dans les angles.

- Retournez l'appareil et posez-le dans l'évidement. Raccordez l'appareil au réseau. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.



- Contrôlez le fonctionnement. Si l'appareil est mal branché, il émettra un signal sonore ou affichera un code d'erreur sur les écrans.

Spécifications techniques

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Type de table de cuisson	**A362KZT**
Induction	x
Alimentation	230 V - 50 Hz
Puissance maximale des foyers et diamètres	
Devant à gauche	2000 W / Ø 185 mm
Derrière à gauche	1400 W / Ø 165 mm
Derrière à droite	2300 W / Ø 205 mm
Devant à droite	1400 W / Ø 165 mm
Puissance de raccordement	
L1	3400 W
L2	3700 W
Puissance de raccordement totale	7100 W

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.



Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

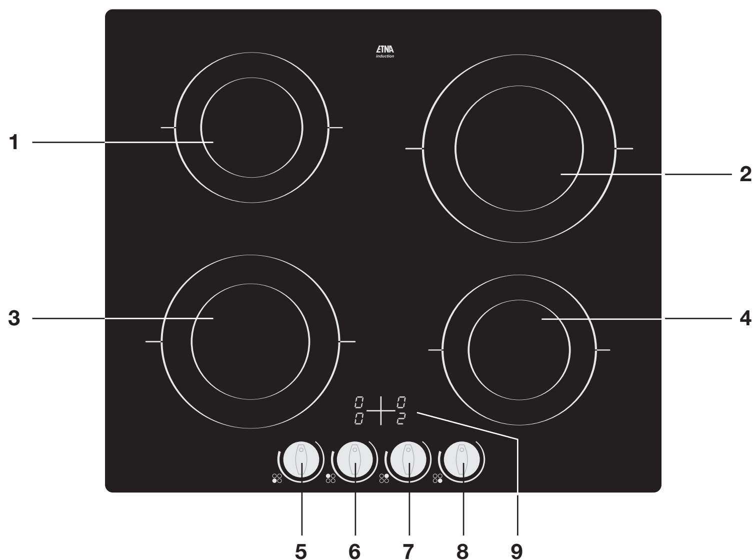


Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSANGABE

Beschreibung



1. Kochzone links hinten (1,4 kW Ø 165 mm)
2. Kochzone rechts hinten (2,3 kW Ø 205 mm)
3. Kochzone links vorne (1,4 kW NOM / 2,0 kW Boost Ø 185 mm)
4. Kochzone rechts vorne (1,4 kW Ø165 mm)
5. Bedienschalter Kochzone links vorne
6. Bedienschalter Kochzone links hinten
7. Bedienschalter Kochzone rechts hinten
8. Bedienschalter Kochzone rechts vorne
9. Displays

Kochgeschirr

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



Achtung

- Kochgeschirr, das vorher auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
  - ▹ einem dicken Boden von mindestens 2,225 mm Stärke;
  - ▹ einem flachen Boden.
- Am besten ist Kochgeschirr mit dem ‘Class Induction’-Gütezeichen.



Tipp

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

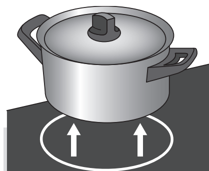
Geeignet	**Ungeeignet**
Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

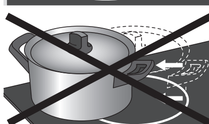


Achtung

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaille abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.





Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld, und heben Sie sie beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Achtung

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

- Der minimale Topfdurchmesser beträgt 11 cm. Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr mit den gleichen Abmessungen wie das Kochfeld erzielt. Bei zu kleinen Kochgefäßen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Das Kochfeld reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten eines Kochfelds wird der Kochprozess angehalten.

Kochzeitbegrenzung



- Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Wenn ein Kochfeld ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird es automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	**Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:**
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	1,5 Stunden (Felder LH, RH und RV)
Super Power Boost	5 Min. (Feld LV)

Sicherheit Kochfeld

- Ein Fühler kontrolliert ununterbrochen die Temperatur der Bauteile des Kochfelds. Wird ein zu hohe Temperatur gemessen, dann wird das Kochfeld die zugeführte Leistung etwas reduzieren.
- Nachdem Sie einen Topf von der Kochplatte genommen haben, wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Gewöhnen Sie sich daran, die Kochstelle nach Benutzung immer auszuschalten um, unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Wenn das Kochfeld 10 Minuten lang keinen Topf identifiziert, schaltet es sich aus.

Sicherheit Kochgeschirr

- Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet, der die Temperatur der Topfböden kontrolliert um das Risiko von Überhitzung oder Trockenkochen zu vermeiden.

Sicherheit Metallgegenstände

- Kleine Gegenstände, wie z.B. ein zu kleines Kochgeschirr (kleiner als 11 cm), eine Gabel oder ein Löffel, werden vom Kochfeld nicht als Kochgeschirr identifiziert. Der Display des betreffendes Kochfeldes blinkt und die Kochplatte schaltet nicht ein.

Überhitzungssicherungen

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:

- der Topf die Wärme nicht einwandfrei leitet;
- Fett oder Öl auf einer hohen Stufe erhitzt wird;
- die Luftzirkulation (siehe auch Lüftungssicherung in der Installationsanweisung) unzureichend ist.

Bei Überhitzung führt dies bei der betreffenden Kochzone, bzw. den Kochzonen zu einer der nachfolgenden Reaktionen:

- das Kochfeld lässt die zugeführte Leistung etwas abnehmen;
- wenn dies nicht hilft,schaltet sich das Kochfeld aus, und die Meldung E2 erscheint auf dem Display.

Wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, erscheint die Meldung E2 wieder, und Sie können das Gerät erneut einschalten.

Um die Aktivierung der Überhitzungssicherung des Gerätes zu vermeiden:

- Töpfe benutzen, die die Wärme gut leiten;
- Fett und Öl auf niedrigerer Stufe erhitzen.
- für ausreichende Luftzirkulation sorgen.

Nehmen Sie mit dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann Kontakt auf, wenn die Überhitzungssicherung trotzdem aktiviert wird.

Kochstufen

Die nachstehende Übersicht gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Kochgeschirr abhängt.

Verwenden Sie "Boost" und Stufe 9 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- Fisch braten;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:

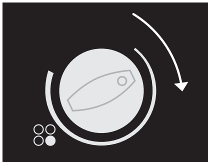
- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

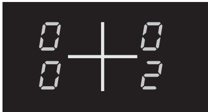
Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Einschalten und Einstellen der Stufe

Die Leistung kann auf 9 Stufen eingestellt werden. Die Kochplatte verfügt auch über eine 'Boost'-Stufe, die durch ein 'P' im Display angegeben wird (siehe 'Boost'). Das Kochfeld links vorne verfügt über eine ‘Super Power Boost’-Stufe.

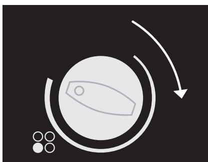




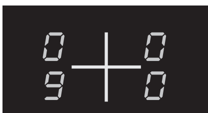
1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
2. Drehen Sie den Bedienschalter rechts herum auf den gewünschten Stand.
   Ein einfaches Tonsignal ertönt und die eingestellte Leistung erscheint auf dem Display. Bei ausgeschalteten Kochzonen erscheint '0' auf dem Display. Die Kochzone ist eingeschaltet.
   - ▹ Siehe Seite 8 und 9, um die richtige Stufe zu wählen.
   - ▹ Wenn Sie nichts weiter tun, wird das Kochfeld nach 15 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
   - ▹ Drehen Sie den Schalter linksherum, um die Kochzone auszuschalten.

Boost und Super Power Boost

Die Kochfelder links und rechts hinten und rechts vorne verfügen über eine 'Boost'-Funktion. Mit der 'Boost'-Funktion können Sie maximal 1,5 Stunden auf der höchsten Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf des maximalen Boostzeitraums schaltet sich die Kochzone automatisch aus.



Die Kochzone links vorne, mit dem 'P'-Symbol, verfügt über eine 'Super Power Boost'-Funktion. Mit dieser Funktion können Sie eine kurze Zeit - maximal 5 Min. - mit besonders hoher Leistung kochen. Die Kochzone schaltet sich nach dieser Zeit automatisch auf Stufe 9 zurück.





(Super Power) Boost einschalten

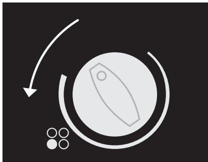
1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drehen Sie den Bedienschalter ganz nach rechts herum auf Stufe 9.
   Ein einfaches Tonsignal ertönt und die eingestellte Leistung erscheint auf dem Display. Bei ausgeschalteten Kochzonen erscheint '0' auf dem Display. Die Kochzone ist eingeschaltet.
3. Drehen Sie den Schalter jetzt noch etwas weiter nach rechts herum.

Auf dem Display erscheint ein 'P'. Die Boost-Stufe ist jetzt eingestellt.

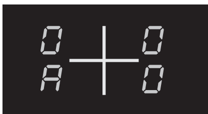
- Die Kochzone links vorne schaltet sich für 5 Minuten auf extra hohe Leistung ein. Danach schaltet sich die Kochzone automatisch auf Stufe 9 zurück, und auch auf dem Display erscheint wieder 9.
- Die Kochzonen links hinten, rechts vorne und rechts hinten schalten sich für 1,5 Stunden auf höchste Leistung ein. Danach schalten sich die Kochzonen automatisch aus.
- Drehen Sie den Schalter linksherum, um die Kochzone auszuschalten.

Ankochautomat

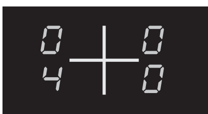
Der Ankochautomat ist dafür geeignet, Gerichte schnell zum Kochen zu bringen und dann auf niedrigerer Stufe garzukochen. Der Ankochautomat schaltet sich selbst zurück auf die Garkochstufe.



1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drehen Sie den Bedienschalter links herum bis zum Anschlag, und warten Sie auf ein Tonsignal.
   Auf dem Display der ausgewählten Kochzone erscheint ein ‘A’. Bei ausgeschalteten Kochzonen erscheint '0' auf dem Display. Die Kochzone ist eingeschaltet.



3. Drehen Sie den Schalter jetzt rechts herum und wählen Sie eine Garkochstufe.
   Die gewählte Stufe erscheint auf dem Display. Der Ankochautomat ist jetzt eingestellt und ein 'A' und die eingestellte Garkochstufe blinken abwechselnd auf dem Display.
   - Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, hört das Blinken auf und die Garkochstufe erscheint permanent auf dem Display.
   - Drehen Sie den Schalter linksherum, um die Kochzone auszuschalten.

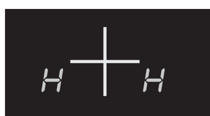


In der folgenden Tabelle können Sie sehen, wie lange das Ankochen dauert, bevor automatisch auf die Garkochstufe zurückgeschaltet wird.

Kochstufe	Ankochzeit
1	48 Sekunden
2	2 Minuten und 24 Sekunden
3	3 Minuten und 50 Sekunden
4	5 Minuten und 12 Sekunden
5	6 Minuten und 48 Sekunden
6	2 Minuten
7	2 Minuten und 48 Sekunden
8	3 Minuten und 36 Sekunden

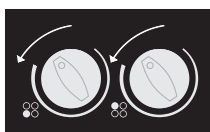
Sie können den Ankochautomat nicht mit Stufe 9 und der ‘Boost’-Stufe verwenden.

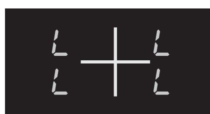
Anzeige der Restwärme



Eine Kochzone kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Solange die Kochzone heiß ist, wird auf dem Display "H" angezeigt.

Kindersicherung

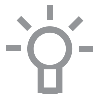




1. Drehen Sie die beiden Bedienschalter für die Kochzonen links zugleich 5 Sekunden links herum bis zum Anschlag. Warten Sie, bis Sie das Tonsignal hören. Lassen Sie die Schalter los.*Für jede Kochzone erscheint ein ‘L’ auf dem Display. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.*
   - ▹ *Wiederholen Sie diesen Vorgang, um die Kindersicherung wieder auszuschalten.*

Tipp
Schalten Sie die Kindersicherung ein, bevor Sie das Kochfeld reinigen. Damit vermeiden Sie, dass das Kochfeld unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

Reinigung



Tipp
Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung
- Obwohl übergekochte Speisen nicht anbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie die Kochplatte mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken
- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungsessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.

Nicht verwenden



- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände, wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Allgemein

Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie die Kochplatte unverzüglich aus, ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten oder stellen Sie, bei einem festen Anschluss, den Schalter im Sicherungskasten auf Null. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der untenstehenden Tabelle oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website ‘www.etna.nl’.

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem die Kochplatte ausgeschaltet ist.	Abkühlen der Kochplatte.	Normale Funktionsweise.
Die Kochplatte gibt bei den ersten Kochgängen einen leichten Geruch ab	Neues Gerät aufwärmen	Dies ist normal und verschwindet nach in paar Mal Kochen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf der Kochplatte.	Auch auf niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.	Normale Funktionsweise.
Die Töpfe machen beim Kochen Lärm.	Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr.	Bei manchen Töpfen/ Pfannen ist dies bei hohen Kochstufen normal. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder die Kochplatte.
Nachdem Sie ein Kochfeld eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter. Auf dem Display erscheint ein Topferkennungssymbol .	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet oder hat einen Durchmesser unter 11 cm.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochplatte funktioniert nicht und auf dem Display erscheint nichts.	Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Einschalten der Kochplatte brennt die Sicherung der Anlage durch.	Verkehrter Anschluss der Kochplatte.	Kontrollieren Sie den Elektroanschluss.
Fehlercode Er20.	Systemfehler.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.
Fehlercode Er31.	Falsche Konfiguration.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.
Fehlercode Er47.	Kommunikationsfehler.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.
Fehlercode	Bedienungsfehler: ein Schalter wurde zu lange bedient.	Schalter loslassen. Wenden Sie sich an den Servicedienst, wenn die Störung bestehenbleibt.
Sonstige Fehlercodes	Verschiedene.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.

Worauf Sie achten müssen

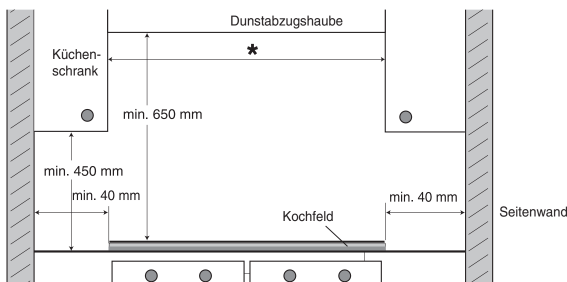


Sicherheitsvorschriften für die Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften Ihres Landes und Ihrer Region zu erfolgen.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR) mit den zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller, dessen Serviceorganisation oder durch dazu qualifizierte Personen ausgetauscht werden, andernfalls können gefährliche Situationen die Folge sein.
- Die Arbeitsplatte, in die die Kochplatte eingebaut wird, muss flach sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (> 85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann ein heißer Topf zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.

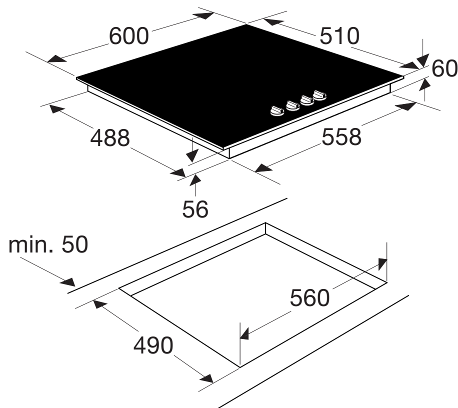
Raum um die Kochplatte herum
Für einen sicheren Gebrauch ist ein ausreichender freier Raum rund um die Kochplatte erforderlich. Prüfen Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist.

*** 600 mm**

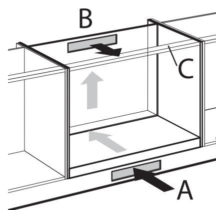


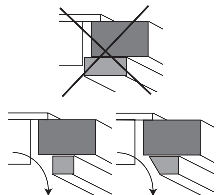
Einbaumaße

Die folgende Abbildung zeigt die Abmessungen der Aussparungen.



Belüftung





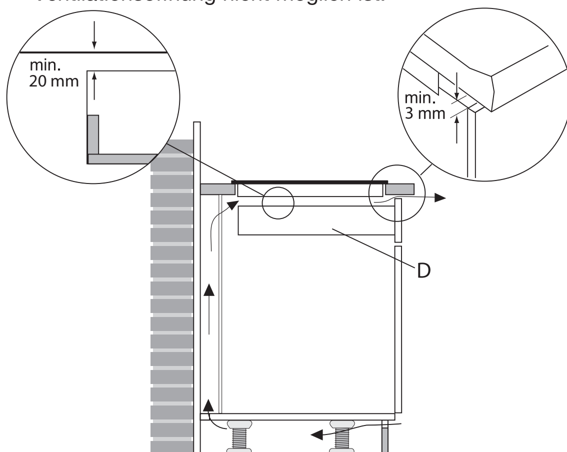
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. Das Gerät schaltet sich nach kurzer Zeit aus, wenn die Luftzirkulation nicht ausreichend ist. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Durch diese Öffnungen muss kühle Luft angezogen werden können. An der Vorderseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.

Einbau über einem Ofen, einer Schublade oder einer festen Blende
Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende (A) und an der Gehäuserückseite (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen aus (mind. 100 cm^2). Die Lüftung A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, noch eine weitere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.

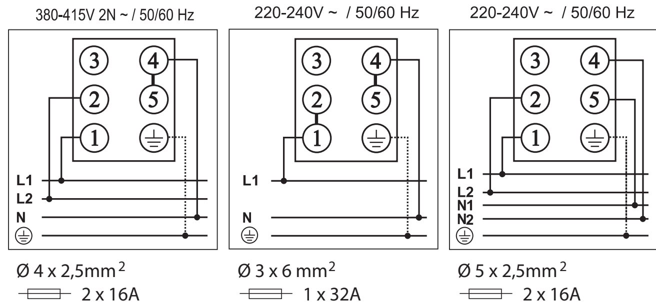
Sorgen Sie dafür, dass die Querstrebe die Luftdurchfuhr nicht behindert. Schleifen oder sägen Sie die Querstrebe C sofern erforderlich sauber ab.

Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzu- und -abfuhr.

- Bringen Sie an der Vorderseite des Küchenmöbels eine Ventilationsöffnung an (mindestens Gerätebreite und mindestens 3 mm hoch), wenn das Gerät oberhalb einer Schublade oder eines Bretts angebracht wird. Sorgen Sie für einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen der Schublade oder dem Brett "D" und der Kochplatte.
- Sorgen Sie für einen Abstand von mindestens 60 mm zwischen der Schublade oder dem Brett und der Kochplatte, wenn eine Ventilationsöffnung nicht möglich ist.



Elektroanschluss



2 Phasen mit 1 Nullanschluss (2 1N, 380 V~ / 50 Hz)

- Bringen Sie Verbindungsbrücken an zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5.

Die Spannung zwischen den Phasen und er Null ist 230 V~ und die Spannung zwischen den Phasen ist 400 V. Ihre Gruppe muss mit mindestens 16 A (2x) gesichert sein. Das Anschlusskabel muss über einen Aderquerschnitt von mindestens 2,5 mm² verfügen.

2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2 2N, 230 V~ / 50 Hz)

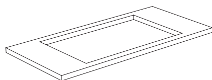
Die Spannung zwischen den Phasen und den Nullen ist 230 V~ und die Spannung zwischen den Phasen ist 0 V. Ihre Gruppe muss mit mindestens16 A (2x) gesichert sein. Das Anschlusskabel muss über einen Aderquerschnitt von mindestens 2,5 mm² verfügen.

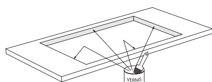
1 Phase mit 1 Nullanschluss (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):

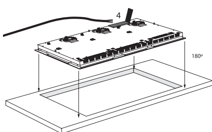
- Bringen Sie Verbindungsbrücken an zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 und 1 und 2.

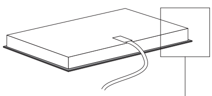
Bemerkung: Anschluss 3 wird nicht verwendet

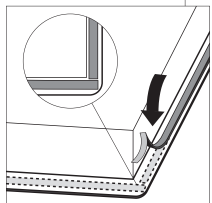
Einbau

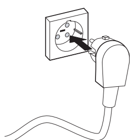












- Prüfen Sie, ob das Küchenmöbel und die Aussparung den Anforderungen gemäß Abmessungen und Ventilation entsprechen.

- Behandeln Sie die Kopfkanten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten eventuell mit einem Abdichtmittel, damit die Arbeitsplatte keiner Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

- Legen Sie das Gerät umgekehrt auf die Arbeitsplatte.

- Montieren Sie das Anschlusskabel an das Gerät entsprechend den Anforderungen.

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Dichtband und kleben Sie das Band in die Rinne der Aluminiumprofile oder auf den Rand der Glasplatte. Kleben Sie das Dichtband nicht um die Ecke, sondern schneiden Sie 4 Stücke aus, die an den Ecken gut anschließen.

- Drehen Sie das Gerät um, und legen Sie es in die Aussparung. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsfertig.

- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts. Wenn das Gerät nicht richtig angeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal, und auf dem Display erscheint ein Fehlercode.

Technische Daten

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Kochplattentyp	**A362KZT**
Induktion	x
Anschluss	230 V - 50 Hz
Maximale Leistung der Kochfelder und Durchmesser	
Links vorn	2000 W / Ø 185 mm
Links hinten	1400 W / Ø 165 mm
Rechts hinten	2300 W / Ø 205 mm
Rechts vorn	1400 W / Ø 165 mm
Anschlusswert	
L1	3400 W
L2	3700 W
Anschlusswert gesamt	7100 W

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.



Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.